

ROASTER ロースター料理



本日のシーフード  
ロースターセット DX

**本日のシーフードロースターセット DX** 1set ¥4,980(税込)

Today's seafood roaster set DX

牡蠣の浜焼き/焼き牡蠣4種/ホタテのポルチーニクリームソース/本日のプロシエツト/本日の魚介2種

**本日のシーフードロースターセット M** 1set ¥3,980(税込)

Today's seafood roaster set M

牡蠣の浜焼き/焼き牡蠣3種/ホタテのポルチーニクリームソース/本日の魚介2種

**本日のシーフードロースターセット S** 1set ¥2,980(税込)

Today's seafood roaster set S

牡蠣の浜焼き/焼き牡蠣2種/ホタテのポルチーニクリームソース/本日の魚介1種

※本日のシーフードロースター各セットの内容は日替わりです。  
スタッフにお尋ねください。

**牡蠣の浜焼き**

Plain Grilled Oyster

6p ¥2,700(税込)

8p ¥3,560(税込)

12p ¥5,280(税込)

焼くことにより、旨みが凝縮されています。  
生牡蠣とは違った味わいをお楽しみいただけます。  
お好みで、マスタードソース、もろみ味噌、  
牡蠣醤油をつけてお召し上がりください。



**焼き牡蠣 単品1ピース ¥600(税込)**  
Special topping Grilled Oyster 1 piece



**1 チーズソースの焼き牡蠣**

Grilled oysters with cheese sauce  
チーズの風味をお楽しみ頂けます。



**2 ブルギニオンバター**

Grilled oysters with bourguignon butter  
ガーリックの効いた香草バターです。



**3 テリオニオントマトソース**

Grilled oysters with chili onion tomato sauce  
スパイシーなトマトソースです。



**4 ポルチーニクリームソース**

Grilled oysters with porcini cream sauce  
ポルチーニ香るクリームソースです。



**5 ネギ塩ソース**

Grilled oysters with green onion sauce  
ごま油の風味がたまりません。



**6 ウニバターの焼き牡蠣**

Grilled oysters with sea urchin butter  
ウニペストを混ぜ込んだバターです。



**7 ガーリック醤油**

Grilled oysters with garlic soy sauce  
ガーリックチップをのせてニンニクたっぷりです。



**8 青海苔ソース**

Grilled oysters with seaweed sauce  
青のりだし梅酢のソースです。



**牡蠣の和牛サーロイン巻き**

~サーフ&ターフ~ 卵黄ソース

Oyster wrapped in Wagyu sirloin  
~Surf & Turf~ Egg yolk sauce

2p ¥2,400(税込)/4p ¥4,760(税込)

ロースターでお好みの焼き加減で。  
牡蠣醤油ベースの卵黄ソースにつけてお召し上がりください。

**和牛サーロイン150g**

シャリアピンソース添え

Wagyu beef sirloin 150g with Chaliapin sauce

¥4,990(税込)

ロースターでお好みの焼き加減で。  
シャリアピンソースにつけてお召し上がりください。



APPETIZER 冷前菜

**魚介のカルパッチョ盛り合わせ**

Assorted seafood carpaccio

¥1,690(税込)

本日の生牡蠣にボン酢ジュレ、魚介にマスタードソース、  
柚子胡椒ソースで仕上げます。  
添えてあるスピイトの牡蠣醤油、  
レフォールはお好みでかけてお召し上がりください。



**牡蠣とベーコン、ドライトマトの  
ブルスケッタ**

Bruschetta with oysters, bacon and sun-dried tomatoes

2p ¥600(税込)

刻んだ玉葱、ベーコン、ドライトマトと牡蠣で仕上げています。



**海老のカクテル**

カクテルソースとジンジャーレモンドレッシング

Shrimp cocktail with cocktail sauce and ginger lemon dressing

¥690(税込)

赤海老をピリ辛なカクテルソースとジンジャーレモンドレッシングで



**生ハム&マンゴー**

Prosciutto & mango

¥790(税込)

生ハムとマンゴーをシンプルにバージン  
オリーブオイルで、白ワインと合います。



**トマトとモッツァレラチーズの  
カプレーゼ仕立て**

Caprese with tomato and mozzarella cheese

¥790(税込)

添えてあるバジルマヨネーズをお好みで。

**タコとトマトのオニオンマリネ**

Octopus and tomato marinated onion

¥990(税込)

しょうゆベースのドレッシングでさっぱりと。



**海老、ネギトロ、アボカドのタルタル**

Shrimp, green onion, and avocado tartare

¥1,090(税込)

ペイザンヌドレッシングと混ぜ、  
メルバトーストにつけてお召し上がりください。

SALAD サラダ



**生ハムのサラダ**

Prosciutto salad

¥1,100(税込)

生ハムたっぷり！レモンと  
バルサミコのドレッシングで  
さっぱりと仕上げています。



**シーザーサラダ**

半熟卵添え

Caesar Salad with soft-boiled egg

¥900(税込)

卵を絡めてお召し上がりください。

DESERT デザート

**本日のアイスクリーム ¥500(税込)**

Today's Ice Cream

**本日のシャーベット ¥500(税込)**

Today's Sherbet

HOT OYSTER ホットオイスター



**牡蠣のバターソテー**

Butter Sauteed Oyster

2p ¥1,000(税込)/3p ¥1,500(税込)

外はカリッと中はふっくらに仕上げました。  
バターの風味がたまりません。



**カキフライ**

Breaded Oyster

2p ¥800(税込)/3p ¥1,200(税込)

サクサクした衣、ジューシーな旨味あふれる一品。  
大変お熱くなっていますのでお気を付けください。



**牡蠣の香草バター蒸し**

Steamed Oysters with Herb Butter

2p ¥1,000(税込)/3p ¥1,500(税込)

ニンニクで香りつけたオイルに  
生牡蠣を入れてワイン蒸しにし、香草バターで仕上げました。



**牡蠣の揚げ出し 柚子の香り**

Fried oysters with yuzu aroma

2pieces ¥1,000(税込)

牡蠣の天ぷらに銀あんをかけて、  
ゆず皮を添えています。

HOT APPETIZER 温前菜



**あおさのゼッポリーネ**

Blue seaweed zepoline

¥690(税込)

ピザ生地を揚げたおつまみです。



**フライドポテト トリュフ風味**

French fries truffle flavor

¥690(税込)



**海老のフリット**

shrimp frit

¥890(税込)

ガーリック香る海老フリットです。



**ムール貝の香草バター蒸し**

Steamed mussels with herb butter

¥990(税込)

ニンニクとタイムで香りつけたオイルにムール貝を  
入れてワイン蒸しにし、香草バターで仕上げました。



**牡蠣とチーズの  
クリームグラタン**

Oyster and cheese cream gratin

¥1,100(税込)

牡蠣とホワイトソースとの相性は抜群です。



**季節野菜のプロシエツト**

バーニャカウダーソース ¥800(税込)

Seasonal vegetable brochette bagna cauda sauce

お好みで串から外しロースターで焼いてお召し上がりください。

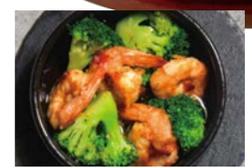


**牡蠣と椎茸のアヒージョ**

Oyster and shiitake mushroom ajillo

¥1,100(税込)

是非バケットと一緒に  
お召し上がりください



**海老とブロッコリーの  
アヒージョ**

Shrimp and broccoli ajillo

¥1,100(税込)

スパイスでマリネした海老のアヒージョです。



**牛モツと万願寺唐辛子の  
アヒージョ**

Ajillo with beef offal and Manganji chili pepper

¥1,100(税込)

甘辛く味付けしたモツのアヒージョです。

ご飯 Rice ¥350(税込)

バゲット Baguette ¥350(税込)

MAIN メイン



**牡蠣たっぷり  
ペペロンチーノパスタ**

Peperoncino pasta with plenty of oysters

Regular ¥1,750(税込) /

Large ¥2,620(税込)

牡蠣たっぷりの当店ならではのパスタです。



**炙り牡蠣と魚介のご飯**

~ちらし寿司仕立て~

Grilled oysters and seafood rice

~chirashi sushi style~

¥1,750(税込)

炙り牡蠣と旬の魚介をのせたご飯です。  
お好みで添えてあるレフォール、  
すだち、だし梅酢、牡蠣醤油で  
お召し上がりください。



**牡蠣と鶏ひき肉、白ごまのクリームパスタ  
~担々麺風~**

Oysters, minced chicken, and white sesame cream sauce pasta

Regular ¥1,650(税込) / Large ¥2,470(税込)

芝麻醤やオイスターソース、牡蠣醤油を使用した担々麺風パスタです。  
仕上げにラー油をかけてますのでピリ辛です。



**炙り牡蠣と鯛のご飯~胡麻ダレ~**

Grilled oysters and sea bream rice with sesame sauce

¥1,750(税込)

ゴマダレをかけてお召し上がりいただき、最後に添えてある  
牡蠣だしスープをかけてお茶漬け風にさっぱりとお楽しみいただけます。



**炙り牡蠣とローストビーフのご飯~ガーリック醤油~**

Grilled oysters and roast beef rice ~Garlic soy sauce~

¥1,650(税込)

お好みの量のガーリック醤油をかけて  
お召し上がりください。



Original House Wine オリジナルハウスワイン《CACCCI》カッキー 牡蠣に合う、牡蠣のために作られたオリジナルハウスワイン



**ソーヴィニヨン・ブラン**  
SAUVIGNON BLANC

《爽やかな辛口》  
チリ/品種:ソーヴィニヨン・ブラン  
南国フルーツやグレープフルーツの香り。  
フレッシュでフルーティーな味わい。

**シャルドネ**  
CHARDONNAY

《ふくよかな辛口》  
チリ/品種:シャルドネ  
黄桃やレモンの香り。果実味と酸味の  
バランスが良く、ふくよかな味わい。

**カベルネ・ソーヴィニヨン**  
CABERNET SAUVIGNON

《フルボディ》  
チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニヨン  
野イチゴやほんのりスパイシーな香り。  
タンニンがありしっかりとしたボディ。

**ロゼ** 《辛口》  
Rose

チリ/品種:ピノ・ノワール、モナストレル  
プロヴァンススタイルのロゼ。  
お花やラズベリーの香り。  
ジュシーでフレッシュな味わい。

各 グラスGlass **¥760**(税込) デキャンタDecanter **¥2,970**(税込) ボトルBottle **¥4,060**(税込)

Glass Wine and Sparkling

乾杯は生牡蠣に合う、  
グラス ワイン&スパークリングで!



**グラス・シャブリ**glass グラス¥1,290(税込)  
white wine by the glass 《シャルドネ/辛口》



**グラス・スパークリング**glass グラス¥760(税込)  
Sparkling glass 《スパークリング/辛口》

Champagne シャンパン

- 1** シャンパーニュ・グリュエブリュット・セレクション ¥12,980(税込)  
Champagne Gruet Brut Sélection 《辛口》 フランス/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
- 2** マム・グラン・コルドン ¥14,080(税込)  
GH Mumm Grand Cordon 《辛口》 フランス/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
- 3** ランソン・ブラックラベル・ブリュット ¥16,280(税込)  
Lanson Black Label Brut 《辛口》 フランス/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
- 4** テタンジェ・ブリュット レゼルブ ¥16,280(税込)  
Taittinger Brut Reserve 《辛口》 フランス/品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

Sparling スパークリング

- 5** ベルトウーレ ブリュット ¥4,280(税込)  
Beltoure Brut 《辛口》 フランス/品種:ユニ・ブラン種
- 6** カンティアーモ スプマンテ ブリュット ¥4,390(税込)  
Cantiamo Spumant Brute 《辛口》 イタリア/品種:ブレンド
- 7** ドゥーシェ・シュバリエ・ブリュット ¥4,830(税込)  
Duché Chevallier Brut 《辛口》 スペイン/品種:シマカベオ、チャレロ、パレリャーダ
- 8** シヤンドン ブリュット ¥7,680(税込)  
Cantiamo Spumant Brute 《辛口》 オーストラリア/品種:シャルドネ、ピノ・ノワール

Chablis シャブリ

- 9** シャブリ セレクション・ルネ・マニュエル ¥7,690(税込)  
Rene Manuel Selection Chablis 《辛口》 フランス/品種:シャルドネ
- 10** アルベール ビショー シャブリ ¥15,290(税込)  
Albert Bichot Chablis 《辛口》 フランス/品種:シャルドネ
- 11** シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム ¥18,480(税込)  
Chablis 1er cru fourchaume《辛口》 フランス/品種:シャルドネ

Chardonnay シャルドネ

- 12** ヒーローズ・シャルドネ ¥3,400(税込)  
Heroes Chardonnay 《フルーティーな辛口》チリ/品種:シャルドネ
- 13** バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドヴァラエタル シャルドネ ¥3,620(税込)  
Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay 《辛口》 フランス/品種:シャルドネ
- 14** ヌヴィアナ・シャルドネ ¥3,840(税込)  
Nuviana Chardonnay 《辛口》 スペイン/品種:シャルドネ
- 15** タリケ シャルドネ ¥4,280(税込)  
Tariquet Chardonnay 《辛口》 フランス/品種:シャルドネ
- 16** リトルシングス シャルドネ ¥4,830(税込)  
Little Things Chardonnay 《辛口》 オーストラリア/品種:シャルドネ
- 17** ルイ・ラトゥール・ブルゴーニュ・シャルドネ ¥4,980(税込)  
Louis Latour Bourgogne Chardonnay 《辛口》 フランス/品種:シャルドネ

Beer ビール

**生ビール** Draft Beer  
¥690(税込)

**アサヒ生ビール**  
マルエフ中瓶  
ASAHI Draft Beer (Bottle)  
¥850(税込)

**8TH SEA OYSTER STOUT**  
エイズシー オイスタースタウト (瓶330ml)  
(330ml Bottle) **¥1,080**(税込)

世界七大陸の海域でもつくりだせない牡蠣の理想の環境を創出。第8の海である海洋深層水を一部仕込みに使用したアイルランド風の牡蠣エキス入りスタウトビールです。

**ノンアルコールビール(瓶) ¥640**(税込)  
Alcohol-free beer (Bottle)

Highball ハイボール

**ハイボール**  
Highball  
¥660(税込)

**サングリア** グラス(赤 or 白)¥660(税込)  
Sangria glass (White or Red)

**サングリア**  
デキャンタ(赤 or 白)  
Sangria Decanter (White or Red)  
¥2,200(税込¥2,420)

Shochu/Plum Wine 焼酎/梅酒 ALL¥680(税込)

麦焼酎 Barley | 芋焼酎 Sweet Potato | 濃醇梅酒 Najun(Rich) Plum Wine

《割もの》ロック/水割り/お湯割/ソーダ割り  
Mixer:On the Rocks/Water/Hot Water/Soda

Vodka Based Poped Drinks サワー ALL¥640(税込)

レモンサワー Lemon | グレープフルーツサワー Fresh Grapefruit | 梅サワー Japanese Plum | 柚子サワー Yuzu Citrus



Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン

- 18** ヒーローズ・ソーヴィニヨン・ブラン ¥3,400(税込)  
Heroes Sauvignon Blanc 《辛口》チリ/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
- 19** バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴアラエタル ソーヴィニヨン・ブラン ¥3,620(税込)  
Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Sauvignon Blanc 《辛口》 フランス/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
- 20** タリケ ソーヴィニヨンブラン ¥4,280(税込)  
Tarique Sauvignon Blanc 《辛口》 フランス/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
- 21** リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ ¥5,160(税込)  
Regional Sauvignon Blanc Marlborough 《辛口》 ニュージーランド/品種:ソーヴィニヨン・ブラン
- 22** マルケス・デ・リスカル・オーガニックブランソ ソーヴィニヨン・ブラン ¥5,380(税込)  
Marques de Riscal Organic Blanco Sauvignon 《辛口》 スペイン/品種:ソーヴィニヨン・ブラン

Others その他白ワイン

- 23** ジェイコブス・クリーク リースリング ¥3,390(税込)  
Jacob's Creek Riesling 《辛口》オーストラリア/品種:リースリング
- 24** タリケ クラシック ¥3,950(税込)  
Tarique Classic 《辛口》フランス/品種:ユニ・ブラン、コロパール、グロ・マンサン、ソーヴィニヨンブラン
- 25** フェウド・アランチョ インツォリア ¥4,290(税込)  
Feudo Arancio Inzolia 《辛口》 イタリア/品種:インツォリア
- 26** フェウド・アランチョ ピノ・グリージョ ¥4,390(税込)  
Feudo Arancio Pinot Grigio 《辛口》 イタリア/品種:ピノ・グリージョ
- 27** コルテ・ジャアラ・ソアヴェ ¥5,380(税込)  
Corte Giara Soave 《辛口》 イタリア/品種:ガルガーネガ、シャルドネ
- 28** ヴィーニャ・エスメラルダ・フロール・ド・ランジュ ¥6,130(税込)  
Vina Esmeralda Flor D'orange 《辛口》スペイン/品種:モスカテル・デ・アレハンドリア

Red 赤

- 29** バロンフィリップ ヴアラエタル メルロー ¥3,620(税込)  
Baron Philippe Varietal Merlot 《ミディアムボディ》 フランス/品種:メルロー
- 30** CACCCI No.4 カベルネ ¥3,840(税込)  
CACCCI No.4 Cabernet Sauvignon 《フルボディ》チリ/品種:カベルネ・ソーヴィニヨン
- 31** マスカット・ベリーA ¥5,380(税込)  
SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A 《ミディアムボディ》 日本/品種:マスカット・ベリーA
- 32** カニカッティー・チェント・ウーノ・ネロダーヴォラ ¥8,240(税込)  
CVA Canicattí Centuno Nero d'Avola 《フルボディ》イタリア/品種:ネロ・ダーヴォラ

Japanese Wine & Sake 国産ワイン/日本酒 近年ますます注目度が上がっている国産ワイン、日本酒。牡蠣のマリアージュをお楽しみください。

JapanWine 国産ワイン

- 33** グランポレール 長野 シャルドネ ¥4,390(税込)  
Grande Polaire Nagano Chardonnay 《辛口》日本/品種:長野県産シャルドネ
- 34** フロムファーム 甲州 ¥5,380(税込)  
SUNTORY FROM FARM Koshu 《辛口》日本/品種:甲州
- 35** 余市 ケルナー(遅摘み) ¥6,370(税込)  
Grande Polaire Yoichi Kerner LateHarvest 《甘口》日本/品種:北海道産ケルナー
- 36** マスカット・ベリーA ¥5,380(税込)  
SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A 《赤/ミディアムボディ》日本/品種:マスカット・ベリーA

Sake 日本酒

**菊正宗 搾りたて香り冷酒 雫** 180ml ¥970(税込)  
Kikumasanme 《普通酒》  
搾りたてのお酒を生のまま低温貯蔵する事で大吟醸のような香りと同種のような新鮮な風味。

**沢の鶴 SHUSHU** 180ml ¥1,090(税込)  
Sawanotsuru 《純米酒》  
くらのみのある旨み、ほのかな酸味が感じられ、軽快な「のどごし」が特徴の純米酒

**八海山 純米大吟醸 ひょうたん** 180ml ¥1,890(税込)  
Hakkaisan 《純米大吟醸》  
全て手作り麹と八海山の雪解け水が湧き水となった「雷電様の清水」で醸した純米大吟醸。

**獺祭 純米大吟醸 スパークリング** 180ml ¥1,990(税込)  
Dassai Sparkling 《純米大吟醸》  
獺祭の純米大吟醸の生酒。華やかな香りと山田錦の持つふくよかな米の旨みが生み出す爽やかな発泡感。

Glass Wine and Sparkling グラス ワイン&スパークリング

**グラス・シャブリ**glass グラス¥1,290(税込)  
white wine by the glass 《シャルドネ/辛口》

**グラス・スパークリング**glass グラス¥760(税込)  
Sparkling glass 《スパークリング/辛口》

牡蠣に合うオリジナルワイン  
**CACCCI**  
(カッキー)シリーズ  
各 glass グラス¥760(税込)

**ソーヴィニヨン・ブラン**  
SAUVIGNON BLANC 《爽やかな辛口》

**シャルドネ**  
CHARDONNAY 《ふくよかな辛口》

**カベルネ・ソーヴィニヨン**  
CABERNET SAUVIGNON 《フルボディ》

**ロゼ**  
Rose 《辛口》

Cocktail カクテル ALL¥660(税込)

WINE Based	Casis	Gin
スプリッツァー Spritzer	カシスオレンジ w/Orange Juice	ジントニック Gin & Tonic
オペレーター Operator	カシスソーダ w/Sparkling Water	ジンバック Gin Buck
クリスタルクーラー Crystal Cooler	カシスウーロン w/Oolong Tea	ジンソーダ Gin Soda
キール Kir	Campari Based	ジンライム Gin Lime
ミモザ Mimosa	カンパリソーダ Campari Soda	
ホワイトミモザ White Mimosa	カンパリオレンジ Campari Orange	
キールロワイヤル Kiel Royale	スパモニー Spumoni	
ティント・デ・ベラーノ tinto de verano	Peach	
キティ kitty	ピーチウーロン w/Oolong Tea	
カリモチョ Kalimocho	ファジーネブル w/Fuzzy Navel	
	ピーチソーダ w/Sparkling Water	

Rum Based  
ラムコーク Rum & Coke    ラムコーク Rum & Coke    **モヒート スタンダード** Mojito Standard ¥720(税込)

Soft Drink ソフトドリンク ALL¥500(税込)

ココ・コーラ Coca Cola    パイナップルジュース Pineapple Juice    トマトジュース tomato juice    **紅茶 (HOT or COLD)** Black Tea Hot/Iced

オレンジジュース Orange Juice    クランベリージュース Cranberry Juice    ペリエ Perrier    **エスプレッソ** Espresso

グレープフルーツジュース Grapefruit Juice    ジンジャーエール Ginger Ale    コーヒー (HOT or COLD) Coffee Hot/Iced    **ウーロン茶** Oolong Tea

Non-alcoholic cocktails

ノンアルコールカクテル ALL¥590(税込)

**シャーリーテンブル** Shirley Temple  
ジンジャーエール+グレナデンシロップ Ginger ale+Grenadine syrup

**バージン・ブリーズ** Virgin Breeze  
クランベリージュース+グレープフルーツジュース Cranberry Juice+Grapefruit Juice

**サラトガ・クーラー** Saratoga Cooler  
ジンジャーエール+ライム果汁 Ginger ale+Lime Juice

**フルーツパンチ** Fruit Punch  
オレンジジュース+パイナップルジュース+レモンシロップ+グレナデンシロップ Orange Juice+Pineapple Juice+Lemon syrup+Grenadine syrup

**レモンスカッシュ** Lemon Squash  
レモンシロップ+ソーダ+ガムシロップ Lemon syrup+Soda+Syrup

**ゆずコーラ** Yuzu Citron cola  
コーラ+ゆずシロップ+ソーダ Cola+Yuzu Citron syrup+Soda

■季節や仕込状況により一部商品の変更がある場合があります。■状況により、お皿の変更等写真と盛りつけが一部異なる場合があります。■アレルギーをお持ちのお客様で、ご不安がある場合はスタッフにお声掛けください。